

樹

藝

篇

新編樹藝篇

果部一

櫻桃

櫻桃爾雅曰楔荊桃郭璞曰今櫻桃廣雅曰楔桃大者如彈丸子有長八分者有白色者凡三種禮記曰仲夏之月天子羞以含桃鄭玄注曰今謂之櫻桃博物志曰櫻桃者或如彈丸或如手指春秋冬夏各實竟歲吳氏本草所說云櫻桃一名牛桃一名英桃二月初山中取栽陽中者還種陽地陰中者還中陰地若陰陽易地則難生子而不實此果性生陰地既入園圃便是陽中故多難得生宜堅實

之地不可用虛冀也齊民要術

櫻桃爾雅云楔一名荊桃一名含桃俗呼薦桃有丹蠟二  
色韓偓詩云合充鳳食留三島誰許薦偷過五湖

昆陵志

櫻桃曰朱株曰麥甘酢曰楔曰含桃曰荊桃曰李桃曰柰  
桃爾雅云楔荊桃礼含先桃薦寢廟

草木畧

圖經云櫻桃舊不著所出州土今處：有之而洛中南都  
者最勝其實熟時深紅色者謂之朱櫻正黃明者謂之蠟  
櫻極大者有若彈丸核細而肉厚尤難得也食之調中益  
氣美顏色雖色無損但發虛熱耳惟有闍風人不可噉之  
之立發其葉可持傳蛇毒亦絞汁服東行根亦殺白寸蛇

虫其木多陰最先百果而熟故告多貴之貴按書傳引吳  
普本草曰櫻桃一名朱株一名麥耳酇今本草無此名乃  
知有脫漏多矣又爾雅云楔吉點切荆莢郭璞云今之櫻桃  
而孟詵以為櫻非桃類未知何據證類本草

櫻桃孟詵以為櫻非桃類然非桃類蓋以其形肖桃故曰  
櫻桃又何疑焉謂如木猴梨胡莢之類亦取其形相似耳  
右謂之含桃可薦宗廟禮云先薦寢廟者是此唐王維詩  
云總是寢園春薦後非關御苑鳥啣殘小兒食之總過多  
無不熟作果此在三月初間熟得正陽之氣先諸果  
熟性故熟今西洛一種紫櫻至熟時正紫色皮裏間有細

辟黃點此最珍也今亦上供朝廷藥中不甚須

本草衍義

櫻朶為木多蔭其果先熟一名荊朶一名含桃許慎曰鶯之所含食故曰含朶也鶯之鶯朶則亦以鶯之所含食故謂之鶯桃也月令仲夏之月天子羞以含桃言薦新也其顆大者或如彈丸小者如珠璣南人語其小者謂之櫻珠字說云櫻主實公穉柔澤如嬰者栲主材成就堅又如考者

釋雅

櫻朶朱實甘美飛鳥所含故又名含桃爾雅謂之荊朶其華在梅後至果熟則最先故仲夏之月以雛嘗黍羞以含朶先薦寢廟漢惠帝時叔孫通亦以為禮春有嘗果願出

因取櫻苑獻宗廟諸菓獻由此興矣或云此果雖禽鳥所  
嗜然人未採鳥不敢先食蜀都賦曰朱櫻春熟廣志櫻三  
有長八分者有白色多肌者凡三種今櫻桃有大而色紫  
亦有如蠟色者潘岳賦三桃表桃胡之別

爾雅翼

蠟櫻桃自唐已有吳櫻桃之名今之品高者出常熟縣色  
微黃名蠟櫻味尤勝朱櫻不能尚白樂天吳櫻桃詩云含  
桃最說出東吳香色鮮濃氣味殊洽恰舉頭千萬顆婆娑  
拂面兩三株鳥偷飛處啣將火人摘爭時踏破珠可惜風  
吹燕雨打明朝後日即應無

吳郡志

三四月間折樹枝有根鬚者栽於土中以糞澆之即活

便

尚纂九月中櫻桃果初熟鳥雀數百郡飛食盡而去范石湖  
亦可分裁  
有漁網蓋櫻桃之句荊州府志

國初李鳴鳳字時可家馬馱沙上讀書工文詞以家貲埒  
封頗事侈靡楊庶夫聞其名常往訪之時可出迎數里庶  
夫飯之舟中所用皆碧玉器意欲誇示之抵其家覺無甚  
異時可有園櫻桃樹八株樹下各置一案二面皆瑪瑙玉  
器桶是每客一美姬侍共摘櫻桃薦酒名櫻苑宴庶大夫  
說時可家復有荷卷宴每卷時設几十二面皆嵌以水晶  
置金鯽魚其下上列器皆官窯間出歌妓為霓裳羽衣之  
舞一時豪麗罕有其比藝談纂

櫻桃易種多有色微黃者名蠟櫻味尤勝

吳邑志

種櫻桃須作一處可以料理畧黃時白頭烏即來食之輒盡須令小童守候或用鑼聲追逐猶不去也臘月以糞澆灌仍取熟過河泥培壅結子肥大

櫻苑之別有十一

洛陽卷木記

紫櫻桃

鵝櫻苑

滑臺櫻苑

朱灰櫻桃

鵝嘴櫻苑

早櫻苑

一名熟子

吳櫻苑

水滴兒櫻桃

甜果子

急流子

千葉櫻桃

櫻苑一名含桃月令仲夏羞以含桃薦寢廟註云即櫻桃



也然西京雜記載上林果木列櫻苑含桃為二種蓋以形  
味有異而別名之歟白樂天樟亭驛櫻苑詩云南館西軒  
雨樹櫻春條長足夏陰成素華朱實今雖盡碧葉風來別  
有情 西湖遊覽志

櫻苑味耳主中調中益脾氣令人好顏色美志 本草經

楊膳夫錄櫻桃其種有三大而殷者曰吳櫻桃黃而勻者  
曰蠟珠小而赤者曰水櫻桃食之味皆不如蠟珠 詩學大全

景龜記帝命侍臣外殿食櫻桃並盛以琉璃和以杏酪飲  
餘醺酒又後漢明帝宴郡臣大官進櫻苑以赤瑛盤賜近  
臣月下視之盤與櫻苑同色群臣皆笑云空盤

櫻桃味甘溫主調中益脾令人好顏色止痢并洩精多食發虛熱丹溪言大熱而發濕日華子言微毒食多令人吐衄義言小兒食之過多無不作熱舊有熱病與嗽喘者食之立病

食用本草

櫻桃此名櫻非桃也又名朱櫻味甘性熱微毒有寒熱病人不可食多食令人吐衄暗風向鼻根瘰寸白蛇虫小兒多食主發熱主調中益脾氣令人好顏色美志葉搗傳蛇傷絞葉汁服防蛇毒內攻

日用本草

杜牧之櫻桃詩云忍用烹騂酪從將玩玉盤唐人已用櫻桃薦酪也

侯鯖錄

櫻苑初熟時鳥雀群飛就啄有曰白頭翁者尤好食之即  
禮所謂含桃也 松江府志

爾雅曰楔荆桃註今櫻桃又曰旄冬桃註子冬熟又曰橈  
桃山桃註實如桃而小不辭核疏別類也楔一名荆桃廣  
雅云櫻桃含苑也月令仲夏云羞以含桃是也桃子冬熟  
者名旄生山中者名橈桃

楔音憂 橈音斯

林擒 秋子附

廣志曰檟掩蔭柰也又曰柰有白青赤三種張掖有白柰  
酒泉有赤柰西方例多柰家以為脯數十百斛以為蓄積  
如收藏棗栗魏明帝時諸王朝夜賜冬成柰一匳陳思王  
謝曰柰以夏熟今則冬生物以非時為珍思以絕口為尊  
詔曰此柰從涼州來晉宮閣簿曰秋有白柰西涼雜記曰  
紫柰綠柰別有數柰朱柰廣志曰里琴似赤柰林檎下  
種但裁之種之雖生而味不佳取裁如壓桑法此果根不  
浮歲裁故難求是以須墜也又法於樹旁數亦掘坑洩其  
根頭刈生栽矣凡樹栽者皆然矣栽如桃李法林檎樹內

正月二月中飀斧班駁推之則饒子作柰麪法拾爛柰內  
窰中盆合口勿令蛇入六七日許當大爛以酒淹痛抨之  
令如粥狀下水更抨以羅漉去皮子良久清澄瀉去汁更  
下水復抨如初嗅着無氣乃止瀉去汁置布於上以灰飲  
汁如作米粉法汁盡刀刮大如梳掌於日中曝乾研作末  
便成甜酸得所芳香非常也作林檎麪法林檎赤熟時擘  
破去子心蒂日曬令乾或磨或搗下細絹篩麗者更磨搗  
以細畫為限以方寸匕投於碗中即成美漿不去蒂則大  
若合子則不度夏留心則大酸若乾散者以林檎麪一升  
和米麪二升味正調通作柰脯法柰熟時中破曝乾即成

笑齊民要術

林擒木似柰實比柰差圓六七月熟又名來禽又名卷紅  
此亦北地所產移種南來終不能蕃也

卽武志

來擒俗呼林擒王逸少有來禽青李帖陳后山詩云來禽  
卷高不受折昨暮胭脂今日雪

昆陵志

味子似來禽而小又與可常有詩

同上

密林擒實味極甘如密雖未大熟而無酸味本品中第一  
行都尤貴之他林擒雖硬大且酣紅亦有酸味鄉人謂之  
平林擒或曰花紅林擒皆在密林擒之下

吳郡志

金林擒以冬為貴此種紹興間有南京得接頭至行都禁

中接其成卷豐腴艷美百種在皆下風始時折賜一枝惟  
惟貴戚諸王家始得之其後流傳至吳中吳之為圃畦者  
自唐以來則有接卷之名今所在園亭皆有此卷雖已多  
而其貴重自若而須至八九月始熟是時已無夏果人家  
亦以飮盤

柰林擒二果而相類廣志曰柰有白青赤三種張掖有白  
柰酒泉有赤柰西方例多柰家以為脯數十斛以為畜積  
如收藏棗栗西京記雜曰紫柰綠柰別有素柰朱柰陶隱  
居云江東有之而北國最豐皆作脯有林擒相似而小林  
擒一名來禽洪王父曰以味耳來禽禽也本草圖經曰木

似柰實比柰差圓亦有耳酢二種耳者早熟而味脆美酢

者差晚須熟爛堪敬齊民要術曰柰林擒不種但藏之種

雖生其  
味不佳取栽如壓桑法

此果根不浮藏故栽  
難求是以須壓也

又法於樹旁數尺

許掘坑洩其根頭則生栽矣凡樹栽者皆然栽如桃李法

林擒樹以正月二月中翻斧班駁推之則饒子○作柰脯

法麥熟時中破曝乾即成矣○作柰麴法拾爛柰內瓮中

盆合口勿令蠅入六七日許當大爛以酒醱痛拌之令如

粥狀下水更拌以羅漉之去皮子良久澄清瀉去汁置布

于上以灰飲汁如作米粉法汁盡刀剉大如板掌於日中

曝乾研作末便成耳酸得所芳香非常○作林擒麴法林



摘赤熟時劈破去心子蒂日曬令乾或磨或擣下細絹篩  
麤者更磨擣以細畫為限以方寸匕投於碗中即成美漿  
不去蒂則太芳合子則不度夏留心則太酸 若乾散者以林擒麩一升和米麩二升

味正調通按本草陳士良云大長者為柰圓者為林擒夏

熟小者味並酸

非今反青皮木

秋熟若是則柰之與林擒形相似

也氣味相近也然而柰性寒林擒性溫則有不同者至若

二果可以薦新可以作脯食而不乏亦未嘗不同焉誦潘

安仁二柰丹白之賦現王羲之不見來禽青李之帖豈非

古人之所重哉

王氏農書

四月收林擒每一百箇內取二十箇搥碎入水同煎候冷

入淨甕中浸之密封甕口又留愈佳

神隱

林擒一名來擒今呼為卷紅好事者以枝頭向陽未熟時  
紙剪為卷鳥貼其上待紅熟始去紙則卷紋煥然入盤釘  
可愛

荊州府志

卷紅將根上發起小條臘月移栽其接法與梨同摘實後  
有蛀處與脩治摘樹同三月開卷結子若八月後開卷結  
子名曰林擒

便民圖纂

林擒一名來擒一名卷紅實似梨而小六月熟王逸少有  
來禽青李帖陳後山詩云來禽卷高不受折昨暮胭脂今  
日雪又有一種卷繁生如郁李而差大實如來禽而差小

柰似林擒而大味尤勝本出北地今郡亦或種之

八閩通志

蘋婆大如掛橘色青山多有之出青州者獨佳亦曰羊坡

出見藏經

山東通志

林擒出章丘益都兗亦有之有甘酢二種耳者早熟酢者

差晚

同上

林擒一名來禽俗呼卷紅人家園中多種之

吳邑志

愚按今人家有西府海棠者其卷初開嬌艷可愛稍可則  
開珊矣結子如小卷紅後於今所食卷紅范志云金林擒  
以卷為貴又云須至八九月始熟是時已無夏菓疑即此  
菓矣

移小卷紅樹根不湏泥

林擒之別有六

洛陽卷末記

密林擒

花紅林擒

水林擒

金林擒

操林擒

轉身林擒

柰之別有十

同上

密柰

大柰

紅柰

兔頭柰

寒毬

黃寒毬

頻蒲

海紅

大榼子

小榼子

王內史書帖中有興蜀郡守求櫻桃來禽言味甘來衆禽

也俗作林擒

五色線集

林檎味酸甘溫不可多食發熱泄氣令人好睡發冷痰生  
瘡癰脉閉不行其樹似柰樹其形圓如柰六月七月熟今  
在處有之 本草經

按孟詵云林檎主止消渴陳士良云此有三種大長者為  
柰圓者林檎夏熟小者味澁為拊秋熟日華子云林檎無  
毒下氣治霍亂肚痛消痰圖經云林檎或謂之來檎似柰  
實比柰差圓六七月熟亦有甘酢二種甘者早熟而味肥  
美酢者差晚須熟爛乃堪散病消渴者宜食之亦不可多  
及令人心中生冷痰今俗間醫人亦乾之入治傷寒藥謂  
之林檎散 證類本草

柰味苦寒多食令人腫漲病人尤甚本經陶隱居云江南  
乃有而北國最豐皆作脯不宜人有林檎相似而小亦恐  
非益人也同上

柰子味苦寒多食令人脹又云治飽食後肺壅氣脹食物本草  
林檎味酸并溫發熱泄氣止洩痢遺精霍亂肚痛消食止  
渴多食令人睡發冷痰生癰癤脉閉不行食物本草

柰子有白紫綠三色似林檎亦恐非益人也江東乃有  
北國最豐味苦寒無毒多食令人肺壅氣脹病人尤壅主  
補中焦諸不足氣和脾胃日用本草

林檎其樹似柰樹其形圓如李六七月熟乾之入藥用味

耳酸溫無毒早熟味脆美晚熟爛乃堪噉不可多食令人  
發熱泄氣令人好睡發冷疾生瘡癰脉閉不行主下氣消  
渴霍亂腹痛消痰洩痢煮汁服之

日用本草

林擒樹似柰實比柰差圓一名來禽謂味甘來諸禽也本  
草謂消渴人宜食之然不可多食主發熱泄氣令人好睡  
發冷疾生瘡癰脉閉不行

吳興府志

柰本地有之但不甚廣皮光澤而色紅肉核不相黏蒂本  
草云柰味苦寒多食令人臃脹病人尤甚

同上

林擒以柰根接之實圓如柰而大然亦稀有之

建昌志

蘋婆菓夏初不可食六月中味始佳又有呼刺賓及沙菓

皆蘋婆之類而味頓減

栳

爾雅曰栳槌其註栳實似李亦可食疏栳一名槌其山海經云堂庭之山多栳注云子似李而亦可食是也



枇杷

枇杷肉厚味甘或有核者小如椒故又名椒子枇杷按果經謂此木初接則核小再接則無核矣

蘇州府志

枇杷一名盧橘其色寒暑無變負雪開花春間結子至夏成熟以核種之即出待長移栽三月宜接

便民圖纂

唐子西李氏山園記云枇杷盧橘一也而上林賦曰盧橘夏熟黃甘橙檳枇杷檮櫨杼柰厚樸則一物為二物矣予觀張勃吳錄曰建安郡中有橘冬月於樹上覆累之至明年春夏色變青黑味尤絕美上林賦云盧橘夏熟盧黑也蓋近是乎以上皆張說然則未可以相如為失無應劭之

引伊尹書曰箕山之東青鳥之所有盧橘夏熟

枇杷一名盧橘葉似臚耳狀四時不凋謝瞻賦云稟金炁之青條抱青陽之和氣肇寒葩於結霜成炎果乎纖露言備四時之氣也八閩通志

盧橘伊尹曰果之美者箕山之東青鳥之所有焉而司馬相如賦上林引盧橘夏熟故左思譏之張勃吳錄以為建安郡中有橘冬月於樹上覆累之至明年春夏色變青黑味尤絕美以相如所引盧橘說文作櫛黑色也蜀中有給客蓋近是乎

橙即盧橘也出爾雅翼

魏王粲志蜀土有給客橙似橘而非若柚而香亦名盧

橘 五色線集

枇杷以羹澆則葉不茂而多死

瓊碎錄

枇杷葉味苦平無毒主卒宛不止下氣

本草經今注實味甘

寒無毒多食發痰熱按蜀本圖經云樹高丈餘葉大如臚

耳背有黃毛子抹生如小杏黃色味甘酸核大如小栗皮

肉薄冬冬春實四月五月熟凌冬不凋生江南山南今處

有圖經曰枇杷葉舊不著所出州郡今襄漢吳蜀閩嶺

皆有之木高丈餘葉作臚耳形背有毛其本陰密婆娑可

愛四時不凋盛冬開白花至三月而實故謝瞻枇杷

賦云稟金秋之青條抱東陽之和氣肇寒葩之結霜成炎

菓乎纖露是也其實作抹如青梅皮肉甚薄味甘中核如  
小栗四月採葉暴乾治肺氣主渴疾用時須火炙布拭去  
上黃毛去之難尽當用粟捍作劑之乃尽人以作飲則  
小冷其木白皮止吐逆不下食

證類本草

枇杷葉江東西湖南北二川皆有之以其形如枇杷故名  
之治肺熱嗽有功苓白最先春也子大如彈丸四五月熟  
色若黃杏微有毛肉薄性亦平與葉不同

本草衍義

枇杷白者為上黃者次者無核者名椒子藥子瞻同劉景  
文真覺院賞枇杷詩云綠暗初迎夏紅殘不及春魏苓非  
老伴盧橘是鄉人其叙云院有洛苓、時不暇往故有魏

卷非伴之句

西湖游覽志

枇杷色黃如金味美核大

九江府志

枇杷樹高丈餘葉似驢耳其實如彈丸春果已過夏菓未成而此菓遠熟故謔有枇杷熟菓子荒之說

漳州府志

格物論枇杷樹高丈餘枝肥葉大有毛冬華夏實大者如

雞子小者如梅子味甜酢黃熟方可食核如指頭大

詩樂大全

郭祥正詩題、枇杷味尚酸此人曾作荔枝看未知何處

真堪比正恐飛書內蠟丸

同上

枇杷味甘酸寒無毒利五臟潤肺下氣止嘔止渴多食發痰熱不可與炙肉麵同食令人發黃病葉味苦氣平無毒

拂去毛用王卒嘔哕不止不下食治肺熱久嗽并渴疾又  
療婦人產後口乾其木白皮亦主吐逆不下食

食物本草

枇杷味甘酸平無毒多食發痰熱傷脾和炙肉熱麵食令  
人患熱毒發黃主治腳氣潤肺下氣止吐逆渴疾和五臟  
療婦人產後口乾

日用本草

枇杷樹高丈餘葉作臚耳形有毛秋冬之交結莢冬春之  
交開卷至四月子熟如黃彈丸諺有云枇杷黃果子荒以  
其熟正當菓子闕乏之時也

興化府志

枇杷味甘脆惟南城硝石實繁而美

建昌府志

廣志曰枇杷冬冬實黃大如鷄子小者如杏味甜酢四月

熟出南安捷為宜都風土記批杷葉似栗子似蒟子而  
從生荊州土地記曰宜都出大批杷齊民要術

彌猴桃

桃

爾雅曰旄冬桃欐。苑山苑郭璞注曰旄苑子冬熟山苑  
實如苑而不解橫廣志曰苑有冬苑夏白桃秋白苑寒桃  
其苑美也有秋赤苑廣雅曰抵子者桃也本草經曰苑棗  
在樹不落投百鬼鄴中記曰石虎苑中有句鼻桃重二斤  
西經雜記曰核苑櫻苑緗苑核苑霜桃言霜下可食金城  
苑胡桃出西域其美可食綺帶桃含苑紫文苑桃柰桃欵  
種法熟時合肉全埋墓地中直置凡地則不生亦不茂  
性卑實三歲便結子故不求栽也至春既生移栽實地若



仍處糞中則實小而味苦者栽法以鋤合土掘移之挑性  
易種難栽若離本土率多死矣故須然矣又法苑熟時於  
墻南陽中煖處深寬為坑選取好苑數十枚擘取核即內  
牛糞中頭向上取好爛糞和土厚覆之令厚尺餘至春苑  
始動時徐以搯去糞土皆應生芽合取核種之萬不失一  
其餘以熟糞之之則益苑味挑性皮急四年以上宜以刀  
豎劃其皮不劃者急則死七八年便老則子細十年則  
死是以宜歲歲常種之一又法候其子細使附土斫去拊  
上生者浸為少挑如此亦無窮也苑酢法挑爛自零者收  
取內之於瓮中以物蓋口七日之後既爛漉去皮核密封

閉之三七日酢成者美可食術曰東方種桃九根宜子孫  
除凶禍胡菰柰桃種亦同

齊民要術

菰有數種有早挑四五月熟有中菰六七月熟有寒挑九  
十月熟本草謂菰甘味無毒多食亦發熱又有矮挑高尺  
許結實而毛又有緋菰高丈餘開卷盛紅亦結實莆人誤  
呼為櫻菰

吳興府志

郎之菰不一種有早菰五月熟有鷹嘴菰六月熟有七夕  
菰有白麤菰有白水密菰諸菰中此為最佳又有匾挑實  
圓而匾其核細流取為素珠矮挑高一二尺結實土人呼  
為道州菰

建昌府志

桃易生故諺曰白頭種桃然亦易死種法三四年後長而皮急以刀剝去其脂可復活數歲其種有匾桃墨桃金桃鷹嘴桃

松江府志

栽於煖處為坑春間以核埋之蒂子向上尖頭向下長二三尺許和土移種其樹接者最大接李紅耳

便民圖纂

桃亦多品有極大者其味甘酸鹹皆具自古貴之

吳邑志

桃者五行之精制百鬼謂之仙木

瑣碎錄

桃樹過春月以刀疎斫之則據出而不蛀

同上

桃實太繁則多墜以刀橫斫其幹數下乃止

同上

桃實自乾不落者名桃梟

種桃核須刷洗淨縫中俱要潔淨仍令處于艷粒種之他  
日卷艷麗而子離核宜同莢熟時牆角煖處寬深為坑收  
濕牛糞納坑中取好莢核數十箇尖頭向坑中厚蓋尺許  
春深芽生和泥移種接者最大接李紅耳居家必用  
予常見莢之味佳而形大者輒留核種之多不出近有鄉  
人教予吃後即將莢核置濕灰中俟八月中種入蒜時與  
之同理無不出者尚未試也

五月收莢以麥麵煮粥入鹽冷傾入新瓮中取莢內粥內  
密瓮口冬月食之如新桃不可太熟但擇其色紅者佳同上  
菴典術曰五木之精也厭伏邪氣制百鬼爾雅曰旄冬桃

橘

息後切

挑山桃

郭璞註曰挑桃子冬熟山桃實如桃而不解核

廣志曰桃有冬桃夏白桃秋白桃冬桃其桃美也有秋赤桃

挑

本草

曰桃泉在樹不落殺百鬼郭中記曰石虎苑中有句鼻挑重二斤西京雜記曰挑桃細核桃霜桃言霜下可食金城挑胡挑出西域其美可食綺蒂桃含桃紫文桃本草衍義曰桃品亦多京畿有油挑小於衆挑有赤班點而光如塗油山中一種正是月令中挑始華者但卷及子少不堪啗惟堪取仁又選謂山桃發紅萼者是也太原有金挑色深

黃西京有崑崙桃肉深紫紅此二種尤耳又餅子苑如全

之香餅子齊民要術曰種苑法桃熟時合肉全埋糞地中

直置九地則不生亦不活苑性  
早實三歲便結子故不栽求也至春既生移栽實地若仍處糞中則實小而苦

栽法以鐵合土掘移之苑性易種難栽若  
離本上率多死矣又法苑熟時於墻

南陽中煖處深寬為坑選取好桃數十枚擘破核即納牛

糞中頭向上取好爛糞和土厚覆之令厚尺餘至春苑始

動時徐之揆去糞土皆應生芽令取核種之萬不失一其

餘以熟糞之之則益桃味桃性皮急四年以上宜以豎剗

其皮不剗者皮  
急即死七八年便老老則  
子細十年即即是以宜嚴  
常種之又法候

其子細便附土斫去拊上生者復為少桃 桃酢法酢且  
故切

苑爛自零者收取內之瓮中以物蓋口七日後既爛漉去  
皮核密封閉之三七日酢成香美可食夫嗜苑公菓固也  
所罕見而天台之山武陵之洞徃々有窺其境者所種皆  
曼衍况於苑也安可以此果哉其苑可觀其實可食而其  
樹且易成也且其為種早熟者謂之絡絲白晚熟者謂之  
過雁紅夏秋咸有食之不匱誠仙苑之佳菓也

王氏農書

御苑新有千葉苑帝親折一枝挿於妃子寶冠上曰此  
箇苑尤能助嬌態也又云帝與貴妃日逐宴於樹下帝曰  
不獨萱草忘憂以苑亦能銷恨

天寶遺事

苑其形匾者曰匾挑多出章丘益都冬熟者曰冬苑多出

濟南又有佛槿手桃其大盈掬出禹城者佳

山東通志

桃其品不一玉桃又名櫻桃又名早桃又名梅桃三四月間熟金桃大徑二寸味甘七月終熟銀桃又名殊桃大徑二寸味甘白桃一種四月熟味甘酸一種五月熟一種六月熟俱味甘七月熟大徑二三寸味甘扁桃又名蟠桃味甘酸十月桃大徑寸半味甘酸白密桃大徑寸半味甘矮桃樹高者僅三四尺實如金桃而小殊熟緋桃卷純紅色美人桃粉紅色碧桃卷俱千葉奈桃花葉形味皆桃但實光澤無少為少異耳

八閩通志

桃之繁麗者故稱桃之大灼其華漢二千石綬青色



菟菴縹三彩以為華也桃能去不祥桃之實在木上不落  
者名梟桃一名桃奴及莖葉毛皆去邪故古植門以菟梗  
出水以桃弧臨喪以桃煎典術曰桃者五木之精凶木也  
故厭伏邪氣制百鬼其實桃西方之木味辛氣惡物或惡  
之木之不用桃猶藥之不用辛也桃者華實俱茂而早成  
蓋歲三而有子諺曰白頭可種桃言可待也桃性皮橫而  
急四年以上者且以刀立剝其皮七八年即老十年即死  
是以宜歲常種之春秋運斗樞曰玉衡星散為桃夏小正  
六月煮桃之實有毛故魯以黍雪桃禮記菹曰膽之說者  
以為膽採取美者似亦恐是去毛之義

桃有華之盛者其性早華又華於仲春故周南以興女之年時俱富諺云白頭種桃又曰桃三李四海子十二言桃生三歲便於華果早於梅李故首雖已白其華子之利可待也然皮來莖幹頗急四年以上宜以刀剗其皮不然皮急則死故周南復取少桃以興所謂桃之夭也退也一章曰灼灼其華者灼灼其華之紅而麗也言女以盛時而嫁二章曰有蕢其實蕢大貌蓋桃性更七八年便老則子細以言少桃故曰有蕢其實言非但有華色又嫁而有子夫婦之道成焉二章曰其葉湊湊湊湊盛也言能成其家又以比其所賴也且桃性華葉齊生至於有蕢其實然後

其葉養：故其序如此抑陰青繁合休息者賴之又夏  
之時也魏之詩云園有杻其實之穀言國君資一國以爲  
養今也資園桃以爲養而園之外莫理焉則徒儉以嗇而  
不能用其民可知也禮曰王吊則巫祝以桃茢前王桃鬼  
所惡而茢以拔除不祥所以異於生也本草云桃梲主殺  
百鬼精物桃梲木乾如梲磔首木上故曰梲也典術曰桃  
者五木之精故能厭伏邪氣服其華令人好色蓋仙木也  
賦曰桃華饋面家語曰六果桃爲祭祀不用不登郊廟此  
言祭祀不用而已周官饋食之遵曰其實束栗桃乾蓀蓀  
實則桃用其乾爾束栗桃言乾蓀蓀言實則先儒謂蓀乾

梅也非是蓀為梅而已漢武帝故事云海上有蟠瓊三千  
年霜乃熟一千年開華一千年結子東方朔常三盜此桃  
笑按仙家日月長其果之華實自然久也 埤雅

桃實味酸多食令人有熱生太山川谷本草圖經曰桃核  
仁并卷實等 并卷實等生泰山今處處皆有之京東陝西  
出者尤大而美大都佳果都是圃人以他木接梨上栽之  
遂至肥美殊失本性此等藥中不可用之當以一生者為  
佳七月採核破之取仁陰乾 證類本草

京畿有油桃光小於衆瓊不益脾有小點斑而光如塗油  
山中一種正是月令中令始華者但卷多子少不堪嚼惟

堪取仁唐文選謂山茱發紅萼者矣又太原有食挑色深黃西京有崑崙挑肉深紫色紅此二種尤耳又餅子挑如今之香餅子如此數種入藥惟以山中自生者為正蓋取其走泄為用不取肥好者 本草衍義

茱紅色者為臘脂挑白者為粉茱生於十月者曰冬挑 九江府志

四斤茱大而甘四枚一斤故名劉子高詩云四斤茱子也

所珍雕盤獻客誇輪囷海霞紅點玉母頰玉團中涵秋水

色東方嬌兒偷不得美人惜香咲懷核由來物性係所宜

荃茅橘枳安可期種成三年蒼玉枝開卷結實君始知 泰和縣志

歐陽公梅宛陵王文恭集皆有小挑詩歐詩云雪裏卷開

人未知摘來相顧共驚疑便當索酒卷前醉初見今年第一枝初但謂桃卷有一種早開者耳及游成都始識所謂小桃者上元前後即着卷狀如垂絲海棠曾子固雜識云正月二十間天章閣賞小桃正謂此也 老李卷筆記

挑者五木之精也故厭伏邪氣制百鬼今人作桃符着門以壓邪此仙木也 典術

張伯雨白堯花詩云離、倚風條剪、渡江葉大、綺靡叢朗、有嬌節春空妙質迥微兩皓彩燁公李如有素董杏羞與列幸避輕薄名偶同艷陽月華觀固不察諒與玄賞恠予惟桃卷單葉有淡深紅之異而緋桃色最赤碧堯

色最白人面莢色最紅乃皆千葉然結實甚少夫莢實耳  
美國已佳矣而莢色之異又如此况於莢果中最為易植  
治圃者其可少乎

莢味耳酸熱微毒益色辟邪發丹石毒多食令人有熱服  
木人忌食又不可與鯨同食之浴水成淋病其類甚多  
仁味苦耳氣平苦重於耳陰中陽也無毒入手足厥陰經  
主瘀血：閉血結血燥癥瘕邪氣殺小蟲通潤大便除卒  
暴繫血通月水止痛苦以破滯血耳以生新血莢味苦殺  
疰惡鬼令人好顏色除水腫石淋利大小便殺三蟲酒浸  
服之除百病桃梟即莢實着樹不落實中者正月採之主

殺百鬼精物五毒不祥療中惡腹痛破血有人吐血諸藥  
不效取此燒灰存性米湯調服立愈桃蠶殺鬼邪惡不祥  
葉味苦主除尸蟲出瘡中蟲挑膠下石淋破血鍊之保中  
不飢輕身忽風寒莖與皮味苦辛除邪鬼中惡腹痛去胃  
中熱蓋桃乃五木之精仙木也少則葉盛實耳且大蟠桃  
之說有自來矣食物本草

菴者五木之精也今之作符者門上辟邪氣味耳酸熟無  
毒生者損人多食滑腸令人熱服丹石及服木忌食同鱉  
食患心氣痛主益顏色充飢日用本草

桃仁味苦其性平無毒主瘀血、閉破癥瘕却邪氣殺三



蟲止咳逆上氣消心下堅通月水療婦人產後百病

日用本草

桃苓味苦辛無毒主除水氣破石淋利大小便下三蟲殺

尸疰惡鬼令人好顏色

日用本草

桃梟一名飛奴即樹上經冬不落自乾者正月採之良味

苦微溫無毒主療中惡殺百鬼精魅五毒不祥

日用本草

飛葉味苦并平無毒主頭風強不得顧視穿地作坑燒令

通赤以水洒之令冷內生飛葉鋪其席下以患人臥之令

項在藥上以衣着項邊令氣上蒸病人汗出良又即瘥又

法用水一石煮飛葉取七斗以鋪席自圍衣被蓋身上安

飛湯於床簣下乘熱薰蒸少時當汗遍牀去湯待歇速粉

一并灸大椎即愈經云連發汗不出者死可用此法蒸之

日用本草

桃毛主下血癥寒熱積聚無子帶下諸疾破堅開刮取毛

用之

日用本草

菹蠹則桃木中虫殺鬼辟邪惡不祥

日用本草

桃膠主下石淋破血中惡症忤又以桑灰漬之服百病愈

日用本草

桃六月熟者白夏桃七月熟者白秋菹郡志曰桃之品不

一湖南之大緋桃紅最佳又云鏡湖之西弥望連崗接嶺

映山照水如雲霞恍然異境

山陰志

桃多種唐明皇名為銷恨卷有緋碧白桃皆千葉無實小  
春開者為小桃其實有御愛桃餅子桃崑崙桃數種惟十  
月熟者為寒桃 昆陵志

桃核紅者佳有緋桃卷絕紅碧桃萼碧色綠萼桃萼綠色  
十月桃至十月始熟 雁山志

桃一名夏至桃一名觀音桃一名臘脂桃一名秉子桃一  
名墨桃種類甚多李盱江詩方朔相逢阿母家別來幾度  
換年華春風合是教伊笑開是無名草木花 建昌府志

桃之類多爾雅曰旄冬桃今謂之旄桃藤生出山谷或言  
即寒桃也十月熟故謂之冬桃又曰攄桃山桃今野出之

桃也味酸苦不解核莢之實乾而不落其中實者曰桃梟  
曰梟景本草云主殺百鬼精物上古有神荼與鬱壘兄弟  
二人樹桃之下閱百鬼無理者縛以芾索飼虎今人本此  
而作桃符

草木畧

密縣有一種冬莢夏卷秋實八九月間桃自開其核墮地  
而復合肉生滿其中至冬而熟味如淇上銀桃而加美亦  
異也

曲洧田間

今沙頭有寄書桃即古之冬桃也

莢之別有三十

以下出洛陽卷木記

小桃

十月莢

冬莢

至冬方熟

蟠莢

一名餅子莢

千葉纏莢

二色莢

一枝上二色

千葉緋莢

千葉碧桃

純白齋

大御苑

金苑

銀苑

白苑

崑崙桃

慈利核桃

燕脂苑

白御苑

旱苑

油桃

平頂苑

人桃

密桃

胖桃

紫英大苑

杜桃

方桃

邵桃

圓田苑

紅穰利支桃

光桃

無毛

彌猴桃

彌猴桃味酸甘寒無毒止暴渴解煩熱令脾胃動洩辟壓丹石下石淋熱壅反胃者取汁和生姜汁服之一名藤梨一名木子一名彌猴梨生山谷藤生著樹葉圓有毛其形

似鷄卵大其皮褐色經霜始甘美可食枝葉殺蟲炙汁飼

狗療癰也

本草經

彌猴菹候熟收之取瓤和蜜煎作煎去人煩熱又食亦得  
令人冷能止消渴

衍義曰彌猴菹今永興軍南山甚多食之解實熱過多則  
令人穢毒洩十月爛熱色淡綠生則堪酸子繁細其色如  
芥子枝條柔弱高二三大多附木而生淺山傍道則有存  
者深山則多為猴所食彌猴挑味酸耳寒無毒止暴渴解  
煩熱令脾胃動洩解壓丹石下石淋熱壅不可食令人臃  
寒洩此挑考之本草言藤生附樹葉圓有毛其形似鷄卵

大其皮褐色經霜始耳美可食衍義言生則極酸十月爛熟

始食

食物本草

果部二

梅 蠟梅

爾雅曰梅柟也時英梅也郭璞注曰梅似杏實醋英梅未  
聞廣志曰獨名梅為繇大如鴛子梅者皆可以為油脯黃  
梅以熟繇作之詩義疏云梅杏類也樹及葉皆如杏而黑耳  
實赤於杏而酸亦可生噉也煮而曝乾為蘇置羹臠壺中  
又可含以香口亦蜜藏而食西京雜記云候梅朱梅同心  
梅紫蒂李燕脂梅鹿枝梅案梅卷早而白杏卷晚而紅梅  
實小而酸核有細文杏實大而甜核無文采白梅任調食  
及齋杏則不任此用世人或不能辨言梅杏為一物失之



遠矣廣志曰滎陽有白杏郭中有赤杏有黃杏有柰杏西  
京雜記曰文杏材有文彩蓬萊杏東海都尉于台獻一株  
卷雜五色云是仙人所食杏也栽種與桃李同作白毒法  
梅子酸核初成時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝凡作十  
宿十浸十曝便成調罪和鹽所在多入也作烏梅法亦以  
梅子核初成時摘取籠盛於突上薰之令乾即成矣烏梅  
入藥不任調食也食經曰蜀中藏毒法取梅極大者剥皮  
陰乾勿令得風經二宿去鹽汁內蜜中月許更易蜜經年  
如新也作杏李麪法杏李熟時多收爛者盆中研之生布  
絞取濃汁塗盤中日曝乾以手磨刮取之可和水漿及和

米麴所在入意也作烏梅欬令蠹不  
法濃燒糠以湯沃之  
取汁以梅投之使澤乃出蒸之

民齊要術

梅此梅實也其熟者以火薰之作烏梅以鹽殺之為白梅  
其青者以糖和之作糖梅以蒜醋和之作蒜梅或又杆白  
梅和以甘草末及糖作梅醬或作梅餅此皆莆人制海之  
法也

興化府志

梅酸味其實小者為石梅大者為水梅

建昌志

梅之類多爾雅曰梅柎又曰時英梅之類而實小謂之雀

梅

草木畧

梅有稱梅接杏者其實耳至今接杏而生者脆美且大名

杏梅

松江府志

詢按杏梅自是一種非接杏者其形似杏又似梅今呼鶴頂梅

梅老疎瘦有韻山家多種之紅梅杏類初春時開又有萼綠梅色純綠枝特青又有百葉緗梅花心色黃而繁密又有蠟梅非梅類開與梅同時色似密腴香又相近故名吳邑梅光福山中尤多春時香雪三十里物外奇賞也

吳邑志

春間取核埋糞地待長二三尺許移栽其樹接挑則實脆

梅樹

若移大則去其枝指大其根盤沃漚滿泥無不活者

便民同纂

梅子西山多種其味仍在熟時青黃飽飮歷時最久人家

收藏有霜梅翠梅及堪作醬和羹也惟消梅實小鬆脆多  
液無滓不宜熟惟堪生啖

吳邑志

梅大梅樹者其枝稍大其根盤沃以澆泥無本活者瓊碑錄  
有十月每於八九月開至十月結青梅如彈丸大酸翠可  
啖予家亦有之

梅先春而華其實亦早故標有梅為昏嫁之候古者以梅  
實薦饋食之遵所謂乾棣是也蜀志曰蜀名梅為棣大如  
雁子其實既酸故以為和羹書所謂爾惟鹽梅左氏傳曰  
水火醢醢鹽梅以亨魚肉禮記則數用梅而已詩義疏曰  
梅暴乾為腊羹臠壺中又可含以香口梅既為腊故文稱

乾腊山海經曰雲山之上其實乾腊也管子五沃之土其  
其梅其杏其桃其李今江南梅熟之時輒有細雨連日不  
絕衣物皆裹謂之梅雨尔雅翼

千葉黃梅洛人殊貴之甚香異於他種蜀人未識也近  
興利州山中樵者薪之以出有洛人識之求於其地尚多  
始移種遺喜事者今西州處々有之間見後錄

梅實味酸平無毒主下氣除熱煩滿安心肢體痛偏枯不  
仁死肥去青惡誌疾止下痢好噉口乾生漢中川谷五月

採火乾

本草經

陶隱居云此亦是今烏梅也用當去核微熬之傷寒煩熱

水漬飲汁生毒子及白梅亦應相似今人用多白梅和藥以點誌蝕惡肉也服黃精人云禁食梅實孟說云烏梅多食損齒又刺在肉中嚼白梅封之刺即出又大便不通氣奔欬死以烏梅十顆置湯中須臾按去核杵為丸如棗大內下部少時即通圖經云毒實生漢中川谷今襄漢川蜀江湖淮嶺皆有之其生實酸而損齒傷骨發虛熱不宜多食之其葉煮濃汁服之已休息痢根主風痺出土者不可用五月採其黃實火薰乾作烏梅主傷寒煩熱及霍亂躁渴虛勞瘦羸產婦氣刺等方中多用之又以鹽殺為白梅亦入除痰藥中用

證類本草

食梅則津液沁木生水也津液沁故傷齒腎屬水外為症  
故也燠之為烏梅燥乾藏密器中為白梅 本草衍義

孤山梅花以<sup>猗</sup>著者名更有紅梅臘梅兩種其種來自閩湘  
中故有福州紅潭州紅邵武紅等號蠟梅又名綠萼梅色  
黃白酷似蜜脾檀心為上磬口次之卷小香淡以子種出  
者不經接者又次之 西湖游覽志 按自有綠萼梅不當  
以臘梅當之

杜南谷云梅卷即無仰開者蓋亦自能巧避風雪耳驗之  
信然 癸辛雜識

五月收取梅核至來年二月間方種於庄前後崗阜高處

或水邊橋下種一二棵取影倒於水中又可現門前可種  
數百株至冬雪間花開時其香能襲人入骨又能喚醒醉  
魔詩吳到結實時取子又好作蜜煎造烏毒都可賣錢恭  
家茆亭草舍之傍書窓之下更置之若月明其影於窓橫  
斜扶疎可愛以助道吳若移樹十月間可但深掘其坑埋  
之不使搖動則無患不避饒瘠之地却不可失水其年便  
卷若種子五月間梅熟爛時帶肉埋於肥土中候出芽時  
用灌溉至十月已長七八寸高一尺者有之至第二年同  
長至三二方可移無有不成 神隱

爾雅曰梅柟也

柟故書反  
俗作楠

西京雜記曰侯梅朱梅同心毒



紫蒂梅臘脂梅麝枝梅本草圖經曰梅實生漢川山谷今  
襄漢川蜀江湖淮嶺皆有之○作白梅法梅子酸核初成  
時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝凡作十宿十浸十曝便  
成矣調鼎齋和所在多入也○又作烏梅法亦以梅子核  
初成時摘取籠盛於火上薰之即成矣烏梅入藥不任調  
食○作烏梅令不露法濃燒糠以湯活之取汁以毒投中  
使澤乃出蒸之○食經云蜀中藏梅法取毒極大者剥皮  
陰乾勿令得風經一宿去鹽汁納密中月許更易經年如

新

王氏農書

梅之別有六

出洛陽卷木記

紅梅

千葉黃香梅

消香

胭脂梅

蕤梅

水梅

梅一名楠杏類也其實酢子赤者材堅子白者材脆華在  
果子卷中尤香俗云梅卷優於香桃花優於色故天下之  
美有不得而無者若荔枝無好卷牡丹無美實亦其類也  
今江湘二浙四五月之間梅欲黃落則水潤土溽礎壁皆  
汗蒸鬱成雨其霏如霧謂之梅雨沾衣服皆敗黧故自江  
以南三月雨謂之迎梅五月雨謂之送梅轉淮而北則否  
亦梅至北方多變而成杏故人不識梅者地氣使然也  
傳曰五月有落梅風江淮以為信風亦華信風之類

賈元勰曰按梅卷早而白杏卷晚而紅毒實小而酸杏實大而甜梅可以調鼎者則不任以用世人或不能辨言梅者為一物此則北人不識梅也

碑雅

紅毒卷百葉郡人陳克聰詩云雪態冰容意自佳誰將脂粉點香霞黃昏淡月前村路幾悞行人問酒家

八閩通志  
漳州

嶺南之梅小於江左居人來之雜以朱槿卷和鹽曝之梅為槿卷所染其色可愛又有選大梅刻縷瓶罐結帶之類取棹汁漬之

棹木葉汁亦甚其脆

北戶錄

東南臘梅葉落始開峽中地煖卷開而葉不落采山甫知縣云大寧監多蠟梅土人不知貴呼為狗蠅卷

王梅溪集

梅味酸大者為杏梅其熟紅而形如楮實者為楊梅九江府志

檮梅在太和山相傳真武折梅枝寄檮樹之上仰天誓曰  
吾若道成卷開果結後竟如其言今樹尚存名檮梅一統志  
梅味酸平無毒生食之止渴損齒傷骨一云利筋骨蝕肺  
胃令人腸發虛熱服黃精人尤不可食烏梅煖無毒主下  
氣除煩熱收肺氣安心止痢瀉腸消酒毒去痰治瘡痺麻  
痺霍亂虛勞骨蒸多食不且白梅鹽醃暴乾者本草只用  
烏梅白梅斫傳刀箭傷止血刺在肉中罌封之即出乳癰  
腫毒杆爛貼佳又和藥點痣書曰若作和羹爾惟鹽梅是

也  
食物本草

純白齋

梅實味酸平無毒多食損齒令膈上熱服黃精人忌食主  
下氣除熱煩滿安心肢體痛止下痢

日用本草

烏梅火烟薰為烏梅味酸平無毒主下氣消煩渴傷寒煩  
熱霍亂瘧疾除勞骨蒸止痢定喘嗽去痰一切瘡肉出以

烏梅燒灰研末傅肉上極妙

日用本草

白梅鹽乾烏白梅味鹹酸暖無毒主痰厥頭痛止吐逆除  
刺刺在肉中嚼白梅傅之即出

日用本草

郡志曰昌原梅最盛實大而美項里容山又多出古梅王  
十朋風俗賦云鴛梅並蒂蓋越又有千葉鴛鴦梅

山陰志

江梅

江梅遺核野生不經栽接者又名直脚梅或謂之野梅凡  
山間水濱荒寒清絕之趣皆此本也卷稍小而疎瘦有韻  
香最清實小而硬范至能梅譜下並同

### 早梅

早梅卷勝直脚梅吳中春晚二月始爛熳獨此品於冬至  
前已開放得早名錢塘湖上亦有一種尤開早余嘗重陽  
日親折之有橫枝對菊開之句行都賣卷者爭先為奇冬  
初折未開枝冥浴室中薰蒸令折強名早梅中瑣碎無香  
余頃守桂林立春梅已過元夕則嚼青子皆非風土之正  
杜子美詩云梅蕊腊前破梅卷年後多惟冬春之交正是

卷時耳 同上

官城梅

官城梅吳下圃人以直脚梅擇他本卷肥實美者接之卷遂敷腴實亦佳可入煎造唐人所稱官梅正謂在官府園圃中非以官城梅也 同上

圓梅

圓梅樹經接其實核細而肉厚鹽漬日晒名為乾擦而周官祭祀以供薦 溫州府志

消梅

永嘉有之溫州府志梅有十一種五縣皆同惟永嘉獨盛

消梅卷與江梅官城梅相似其實圓小鬆脆多液則不

耐日乾故不入煎造亦不宜熱惟堪青啖北梨亦有一種  
輕鬆者名消梨與此同意 同上

古梅 永嘉有

古梅會稽最多四明吳興亦間有之其枝樛曲萬狀蒼蘚  
鱗皴封滿蒼身又有苔鬆垂於枝間或長數寸風至綠絲  
飄飄可玩初謂古木文歷風日致然詳考會稽所產雖小  
株亦有苔痕蓋別是一種非必古木余嘗從會稽移植十  
本一年後蒼雖盛發苔皆剝落殆盡其自湖之武康所得  
者即不遷移風土不相宜會稽隔一江湖蘓接壤故宜或  
異同也凡古梅多苔者封固蒼葉之眼惟罅隙間始能發



卷々雖稀而氣之所鍾豐腴妙絕苔剝落者則卷發仍多  
與常梅同去成都二十里有臥梅偃蹇十餘丈相傳唐物  
也謂之梅龍好事者載酒游之清江酒家有大梅如數間  
屋傍枝四垂周遭可坐數十人任子嚴運使買得作凌  
風閣臨之因遂進築大圃謂之盤園余生平所見梅之奇  
古者惟此兩處為冠隨筆記之附古梅後同上

重葉梅

重葉梅花頭甚豐葉重數層盛開如小白蓮梅中之奇品  
卷房獨出而結實多雙尤為瑰異極梅之變化工無餘巧  
矣近年方見之蜀海棠有重葉者名蓮卷海棠為天下第

一可與此梅作對 每語

綠萼梅 永加有

綠萼梅凡萼卷跗蒂皆綠紫色惟以純綠枝梗亦青特為清高好事者比之九疑仙人萼綠華京師艮嶽有萼綠華堂其下專植此本人間亦不多有為時所貴重吳下又有一種萼亦微綠四邊猶淺綠亦自難得 同上

百葉綉梅

百葉綉梅亦名黃香梅亦名千葉梅香萼葉至二十餘瓣心色微黃萼頭差小而繁密別有一種芳香比常梅尤穠美不結實 同上

黃香梅

黃香梅色黃面粉香尤勝上元時開

溫州府志

紫梅色紫

溫州府志

紅梅

永加有

紅梅粉紅色標格猶是梅而繁密則如杏香亦類杏詩人有北人全未識渾入杏苑看之句與江梅同開紅白相映園林初春絕景也梅聖俞詩云認挑無綠葉辨杏有青枝當時以為着題東坡詩云詩老不知梅格在更看綠葉與青枝蓋謂其不韻為紅梅解嘲云承平時此杏獨盛於姑蘇晏元獻公始移植西崗園中一日貴游賂園吏得一枝

分接由是都下有二本嘗與客飲卷下賦詩云若更開遲  
三月二北人應作杏卷看客曰公詩固佳待北俗何淺耶  
晏咲曰傖父安得不然王琪君玉時守吳郡聞盜卷種事  
以詩遺公曰館娃宮北發精神粉瘦瓊寒露藥新園吏無  
端偷折去鳳池一作從此有双身當時罕得如此比年展  
轉移接殆不可勝數矣世傳吳下紅梅詩甚多惟方子東  
一篇絕昌有紫府與丹來換骨春風吹酒上凝脂之句同上  
清香皓質世稱奇添作輕紅也自知宜紫府與丹來換骨  
春風吹酒上凝脂直教臘雪無藏處只恐朝雲有去時溪  
上野梅何足種秦人應獨未相知

鴛鴦梅 永加有

鴛鴦梅多葉紅梅也花輕盈重葉數層凡雙果必並蒂惟此一蒂而結雙梅亦尤物同上

杏梅 永嘉有

杏梅花比紅梅色微淡結實甚匾有欄斑色全似杏味不及紅梅今謂之鵲頂梅

蠟梅 永加有

蠟梅本非梅類以其與梅同時香又相近色酷似密脾故名臘梅凡二三種以子種出不經接者小香淡其品最下俗謂之狗蠅梅經接花疎雖盛開者常半含名磬口梅言

似僧磬之口也最先開色深黃如紫檀卷密香濃名檀者  
梅此品最佳蠟梅香極清芳殆過梅香初不以形狀貴也  
故難題詠山谷簡齋但作五言小詩而已此卷多宿葉結  
實如垂鈴尖長寸餘又如大桃奴子在其中梅譜

張伯雨蟠梅詩云商略羅浮水月鄉論資也合地黃香蟠  
珠誰與僧虔戲綴作斜枝小鳳凰本集

梅以韻勝以格高故以橫斜疎瘦與老枝怪奇者為貴其  
新接釋木一歲抽嫩枝直上或三四尺如餘藤薔薇輩者  
吳下謂之氣條此直且取尖規利無所謂韻與格矣又有  
一種糞壤力勝者於條上茁短橫枝狀如棘針卷密綴之

亦非高品近世始登墨梅江西有楊補之者尤有名其徒  
倣之者實繁現楊氏畫大略皆氣條耳雖筆法奇峭去梅  
實遠惟廬宣仲所作差有風致世鮮有評之者同上

梅多種石亭薜梅最奇古楊誠齋詩云一樣南枝派五房  
黃紅萼綠蠟鴛鴦又有千葉者名江梅其實惟團消最酸  
山谷謂京洛間有一種卷香氣如梅類女工撚蠟所成因  
名蠟梅因此盛於京師與千葉皆無實昆陵志

賈思勰曰梅花早而白黃者白蠟梅又一種卷色微紅似  
挑杏春深乃開曰紅梅連昌志

中丞古梅盛開次子中兄韻云抱甕畦夫破井蒼炎天日

、淮陳夢。○支春雨無聲雨贏得水卷帝葉開注云初無他法盛夏汲水灌溉如此周益公集

項年京畿江梅甚盛而許洛尤多有江梅椒萼梅綠萼梅千葉黃香梅凡四種 曲洧記聞

爾雅曰梅柟註似杏實酢疏孫炎云荊州曰梅揚州曰柟詩秦風終南云有條有梅陸機云梅樹皮葉似豫樟葉大如牛耳一頭尖赤心華赤黃子青不可食柟葉大可三四葉一叢木理細緻於豫樟子赤者材堅子白者材脆是也

陸機疏又云江南及新城上庸蜀皆多樟柟終南山與上



庸新城通故亦有柎也

槩梅

爾雅曰柎音槩梅註柎樹狀似梅子如指頭赤色似小柎可食疏柎一名槩梅

山海經曰單狐之山其木多柎郭璞曰似榆可燒糞田出蜀地廣志曰柎木生易長居種之為薪又以肥田齊民要術

杏

釋名曰杏可為油神仙傳曰董奉居廬山不交人為  
人治病不取錢重病得愈者使種杏五株輕病愈為  
栽一株數年之中杏有十數萬株鬱然成林其杏子  
熟於林中所在作倉宣語買杏者不須求報但自取  
之其一器穀便得一器杏有人少穀往而取杏多即  
有五虎逐之以人怖遽捨領獲所餘在器中如向所  
持穀多少虎乃還去自是以後買杏者皆於林中自  
平量恐有多出奉悉以前所得穀賑救貧乏尋陽記  
曰杏在北嶺上數百株今猶稱董先生杏嵩高山記  
曰東北有牛山其山多杏至五月爛然黃茂

自中國喪亂百姓飢餓皆資游急就篇曰園菜果祇助米  
梁案杏一種尚可賑貧窮救飢饉而况五果蔬菜之充豈  
直助糧而矣此為命人充飽史注曰木奴千無凶年蓋  
言果實可以市易五穀也杏子人可以為粥君收賣者可  
以供紙墨之直也 齊民要術

杏埤雅言北人不辨杏梅 松江府志

栽杏：熟時含肉埋糞土中至春既生則移栽實地既移  
不得更移 瓊碎錄

海杏大杏也范蠡宅在湖中有海杏大如拳今吳下杏猶  
有如小兒拳大者 吳郡志

杏春間埋核於土中待長四尺許移栽

便民苗纂

杏種不一有大如拳者色紅而核小者出范蠡遺種海杏

也味甘堪飽人

吳邑志

四月收杏子杏熟時收核至秋冬間敲取仁揀出山杏仁

及双仁有毒者去尖皮搗令極細收貯食用

農桑撮要

杏熟時并肉核埋土中凡薄地不生則不成至春生後  
即移實地栽不移則實小味苦樹下一歲不須耕之耕則  
肥而無實

居家必用

昔見李冠卿說揚州所居堂前杏一樹極大卷多而不實  
適有一媒姥見如此咲謂家人曰來春與嫁了此杏冬深

忽携酒一尊來云是婚嫁撞門酒索處子裙一腰係杏上  
已而奠酒辭祝再三家人莫不笑之至春來以杏結子無  
數江淮亦多有嫁橘法不知是何術也 文昌雜錄

杏類梅者味酢類桃者味甘廣志曰滎陽有白杏鄴中有  
赤杏有黃杏有柰杏西京雜記云文杏材有文來蓬萊杏  
東海都尉于台獻一株苞雜五色五色云是仙人所食杏  
也本草曰黃而圓者名金杏相傳云種出濟南郡之分沅  
山彼人謂之漢帝杏今近都多傳之熟最早其匾而青黃  
者名木杏味酢不及金杏愚曾見北方有一種杏甚佳赤  
色大而稍匾肉厚謂之肉杏又謂之金剛拳言其大也齊

民要術曰栽種法與桃李同 王氏農書

別本云桃李熟時和勻全埋糞地中至春既生移栽實地

栽法以鐵合土掘移之 居家必用

杏之別十有六 洛陽花木記

金杏

銀杏

香白杏

纏文杏

赤腴杏

真大杏

詐舌杏

大緋杏

撮蒂金杏

晚紅杏

黃杏

方頭金杏

千葉杏

黑葉杏

梅

杏

杏花如紅梅而豐艷實如梅而其本出北地今郡亦有植

者能結實甚少八閩通志

五果為五穀之祥而杏花又候農時四民月令曰三月杏  
花盛可留白沙輕土之田又曰三月昏參夕杏花盛桑椹  
赤可種大豆謂之上時記勝之書曰杏花如育可耕白沙  
齊民要術曰杏花始華桑輒耕輕土弱土望杏花落復耕輒  
蘭之故農事之候杏花昌葉而已  
呂氏春秋曰冬至後五旬七日當始生當者百草之先生者於是始

耕又曰禾生於東或楊黍生於榆大豆生於槐小豆生於  
李麻生於楊或荊大麥生於杏小麥生於苑稻生於柳或  
揚其生矣又為農祥故曰梅苑杏實多者來歲為之穰師  
曠占術曰杏多實不蟲者來年秋禾善五木者五穀之先

歆知五穀但視五木擇其木盛者陳年多種之萬不失一  
故五果分為五行所以表五穀也又按五果之義春之果  
莫先於梅夏之果莫先於杏季夏之果莫先於李秋之果  
莫先於棗冬之果莫先於栗五時之首寢廟必有薦而此  
五果適丁其時故特取之杏之枝葉華果皆赤故古者鑽  
燧夏取東杏之火也夏小正四月圓有見杏原雅翼

杏實味酸不可多食傷筋骨生晉川山谷本草圖經云杏  
核仁生晉川山谷今處之有之其實亦數種黃而負者名  
金杏相傳云種出濟南郡之分流山彼山謂之漢帝杏今  
近都多種之熟最早其匾而青黃者名木杏味酢不及金



杏：子入藥今以東來者為勝仍用家園種者山杏不堪  
入藥五月採去双仁者證類 本草

杏實本經別無治療日華子言多食傷神有數種皆熱小  
兒尤不可食多致瘡癰及上膈熱然蓄為乾果其深赭色  
核大而扁者為金杏此等須接其他皆不逮也如山杏輦  
只可收仁又有白杏至紫色青白或微黃其味并淡而不  
酸 本草衍義

杏色紅而大者可食小而黃者微酸 九江府志

松雪云杏仁有大毒須煮令極熟中心無白為度方可食  
用生則能殺人凡煮杏仁汁若飲猶犬立死 癸辛襍

杏味甘酸熱有毒多實傷筋骨傷神盲目小兒尤不可食  
致癆癰及上膈熱仁味甘苦氣溫有小毒入手太陰經主  
欬逆上氣雷鳴喉痺下氣足喘潤心肺散肺經風寒咳嗽  
消心下急滿痛散結潤燥產乳金瘡寒心奔豚等疾丹溪  
云性熱因寒者可用東垣云杏仁下喘治氣也桃仁療狂  
治血也俱治大便秘結有血氣之分耳杏仁味苦主補不足  
女子傷中寒熱痺厥逆

食物本草

杏實味酸性熱有毒多食傷筋骨生熱疾半生半熟者不  
可食主患卒啞喉中熱結生瘡潤五臟

日用本草

杏仁味甘苦辛溫冷利有毒人以為酪濃煎服之

日用本草

杏宋志云圓者曰金杏扁而青黃者曰木杏按此皆非本土所有今人家有一種曰毒杏其實酢非真杏也蓋杏北地所產移種至此不生其生亦不蕃不久隨絕亦猶南橘北枳其性各有所宜也 吳化府志

杏實似梅而味并酸圃人於雨水節前後以杏枝接梅枝上亦生 邵武府志

杏花類紅梅而豐艷東坡詩云零露滋月葉濕風散晴葩實有丹杏金杏 毘陵志

杏以梅枝接桃樹生者曰杏桃以桃枝接梅樹生者曰杏毒二種紅色味酸 建昌府志

八丹杏出陝西杏肉多查不可食其仁可食又謂之杏揆  
允竺

京師人多以杏仁充之其實杏仁核大味苦而辛八丹杏  
核小味甘而平也丹杏有似枣而甜者名忽鹿麻

一統志  
今烈國